

# Buchweizenknöderl auf Dillsauce mit Currykraut

70—90 Min

## Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Buchweizenknöderl

| | |
|---|---|
| 250 ml | Buchweizen |
| 500 ml | Gemüsesuppe, klar |
| 1 EL | Butter |
| 4 Stk. | Eidotter |
| 3 EL | Buchweizenmehl |
| 2 TL | Meersalz jodiert grob |
| 2 TL | Petersilie geschnitten |
| 1 TL | Dillspitzen geschnitten |

Für die Dillsauce

| | |
|---|---|
| 100 g | Butter |
| 2 EL | Mehl, glatt |
| 250 ml | Gemüsesuppe, klar |
| 200 g | Sauerrahm |
| 1 EL | Essig |
| 4 EL | Dillspitzen geschnitten |
| 1 Prise | Meersalz jodiert grob |

Für das Currykraut

| | |
|---|---|
| 300 g | Kraut, weiß |
| 2 EL | Pflanzenöl |
| 3 EL | Wasser |
| 1 TL | Curry Madras |
| 1 Prise | Meersalz jodiert grob |

## Zubereitung

1. Die klare Suppe mit Butter zum Kochen bringen. Den Buchweizen einrühren und einige Minuten kochen lassen. Danach die Hitze reduzieren, mit einem Deckel abdecken und ziehen lassen. Den abgekühlten Buchweizen mit Eidotter, Kräutern von Kotányi und Buchweizenmehl vermengen und salzen. Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Aus der Masse golfballgroße Knödel formen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190° C 15 Minuten backen.
3. Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzugeben und klumpenfrei verrühren. Dann mit der Suppe aufgießen und durchkochen lassen. Kotányi Dille und Essig zugeben. Mit Salz abschmecken. Vor dem Anrichten den Sauerrahm einrühren.
4. Das Kraut in Streifen schneiden, in einer Pfanne mit Öl leicht anrösten und dabei immer wieder schwenken. Im nächsten Schritt salzen, mit Wasser ablöschen und kurz andünsten. Abschließend Kotányi Curry hinzugeben und gut durchmischen.